



La Tordera Spumante Jelmas Extra Dry

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Aan de oevers van de Piave rivier is het klimaat zacht en licht vochtig. Hier staan de chardonnay musquè (een aromatische muscat-achtige kloon) en de pinot grigio aangeplant. De bodems bestaan uit zand en kiezel.

VINIFICATIE: De tweede vergisting vindt plaats in afgesloten roestvrijstalen tanks. Voor meer aromatische expressie wordt micro-oxygenatie toegepast. Vanwege het relatief lage percentage glera is de wijn niet gekwalificeerd als DOC Prosecco.

DRUIVEN: glera, chardonnay, pinot grigio

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Fris en opwekkend met de geur van ananas en rijpe appel. De smaak is toegankelijk en sappig.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend aperitief. Culinair inzetbaar bij pittige gerechten zoals gemarineerde scampi, bruschetta met pittige garnalen of pulpo picante. Ook lekker in combinatie met gerechten uit de Aziatische keuken.

WEETJE: De naam Jelmas is een acroniem van de namen van de kleinkinderen van Bepi Vettoretti (Joseph, Elisa, Luca, Marica, Anna en Silvia) die worden gezien als de toekomstige generatie van La Tordera.



La Tordera
PROSECCO VALDOBBIADENE



In het plaatsje Vidor in de heuvels van Valdobbiadene ligt het domein van La Tordera, waar Bepi Vettoretti in 1918 zijn eerste wijnstokken plantte. Tegenwoordig omvat La Tordera een kleine 70 hectare en maakt verschillende prosecco's: de populaire frizzante en verschillende soorten spumante. La Tordera streeft ernaar om prosecco te maken op een zo natuurlijk mogelijke wijze. Zo heeft La Tordera als enige wijnhuis in de Veneto een CasaClima-certificaat. Dit betekent dat het wijnhuis gebouwd is met behulp van eco-duurzame materialen en methoden. Zo maken ze gebruik van zonnepanelen om zelf energie op te wekken en recyclen ze het water dat ze in de wijngaard gebruiken. Ook maakt La Tordera zo min mogelijk gebruik van sulfiet en worden de flessen en labels gemaakt van gerecycled glas en papier. Het resultaat: pure en frisse mousserende wijnen.